

Risotto aux champignons

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients:

- 250 g de riz
- 1 oignon
- thym, romarin
- 75 cl de bouillon
- 10 cl de vin blanc
- 200 g de champignons
- 20 g de parmesan
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- beurre



Préparation:

Pelez et émincez finement l'oignon.

Faites le fondre dans une grande poêle avec un peu de beurre.

Ajoutez le riz et laissez-le quelques minutes.

Versez le vin et laissez cuire sur feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit absorbé.

Ajoutez les champignons coupés en petits morceaux, les herbes.

Poursuivez la cuisson en ajoutant peu à peu le bouillon chaud. Laissez le riz l'absorber avant d'en rajouter.

Remuez souvent. Lorsque que le riz est cuit, ajoutez le parmesan et la crème, remuez bien et servez chaud.